

# Panduan Seminar & Konggres ISAA I 2011



Pengembangan Aspek Zooteknis untuk  
Mendukung Sumberdaya dan Ternak Lokal  
Semarang, 19-20 Oktober 2011

Diselenggarakan atas kerjasama:  
Direktorat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat-Dikti  
Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro  
Indonesian Society of Animal Agriculture (ISAA)  
Journal of the Indonesian Tropical Animal Agriculture (JITAA)



# SIFAT WARNA DAGING KERBAU YANG DIMARINASI LARUTAN ASAM SITRAT

E. Purnamasari  
Fakultas Pertanian dan Peternakan, Universitas Islam Negeri Sultan  
Syarif Kasim Riau  
Kampus II Raja Ali Haji Jln. Soebrantas KM 15 Panam - Pekanbaru  
Email: endahpurnamasari79@gmail.com

## ABSTRAK

Pengolahan dengan cara marinasi merupakan salah satu penanganan daging yang menggunakan kombinasi bahan tambahan makanan. Melalui marinasi dengan perendaman melibatkan kerjasama zat asam atau larutan alkali dalam produk sehingga merubah pH urat daging. Penggunaan bahan kimia bersifat asam seperti asam sitrat dapat berdampak pada warna daging broiler yang memucat. Namun belum dikaji sejauh mana pengaruhnya terhadap warna daging kerbau. Penelitian bertujuan untuk mengukur sifat warna yaitu nilai CIE Lab (International Commission on Illumination Lab) yaitu nilai Lightness ( $L^*$ ), redness ( $a^*$ ), yellowness ( $b^*$ ) dan skor warna daging kerbau yang direndam asam sitrat. Perendaman dalam asam sitrat dengan level konsentrasi yang berbeda terdiri atas empat perlakuan (0%, 1%, 1,5%, dan 2%), dengan empat ulangan. Penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL). Parameter yang diamati pada penelitian adalah sifat warna nilai lightness ( $L^*$ ), redness ( $a^*$ ), dan yellowness ( $b^*$ ). Data parameter sifat warna (nilai  $L^*a^*b^*$ ) yang terkumpul dianalisis sebaran ragam dan bila terdapat pengaruh nyata akan dilakukan uji lanjut Duncan (Steel dan Torrie, 1995). Data mutu hedonik warna dianalisis berdasarkan metode uji organoleptik (Soekarto, 1985). Hasil penelitian menunjukkan bahwa marinasi dengan konsentrasi yang berbeda (0, 1, 1,5 dan 2 %) dalam asam sitrat berpengaruh nyata ( $P < 0,05$ ) terhadap nilai  $L^*$ ,  $a^*$ ,  $b^*$  dan skor warna. Penggunaan 1,5% asam sitrat disarankan untuk mendapatkan sifat warna paling cerah.

Kata kunci: sifat warna, daging kerbau, marinasi, asam sitrat

# PENGARUH BERBAGAI LEVEL SUSU SKIM DAN MASA INKUBASI PADA SUHU RUANG TERHADAP pH DAN MUTU ORGANOLEPTIK YOGURT STIRRED

A.T.N. Krisnaningsih  
Fakultas Peternakan Universitas Kanjuruhan  
Email: nayucatur@yahoo.co.id

## ABSTRAK

Penelitian dilaksanakan di Laboratorium Terpadu Universitas Kanjuruhan Malang, pada tanggal 1 sampai 29 Mei 2011. Tujuan penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh penggunaan level susu skim dan masa inkubasi pada suhu ruang terhadap pH dan mutu organoleptik yogurt *stirred*. Materi yang digunakan dalam penelitian ini adalah yogurt *stirred* yang dibuat dari susu sapi segar dengan penambahan susu skim. Starter kultur yang digunakan terdiri dari *Streptococcus Thermophilus* dan *Lactobacillus Bulgaricus*. Metode penelitian yang digunakan adalah percobaan dengan RAL pola Faktorial. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan level susu skim 0% dan masa inkubasi pada suhu ruang selama 18 jam sudah dapat tercapai pH 4,4 dan pH terendah di peroleh pada masa inkubasi 24 jam dengan penggunaan level susu skim 6% sebesar 4,2. Pengujian mutu organoleptik secara tekstur tertinggi pada penggunaan level susu skim 4%, terendah pada penggunaan 6%, kemudian 0%. Kesukaan terhadap warna tertinggi pada penggunaan level susu skim 0% dan terendah pada 6%. Kesukaan terhadap aroma tertinggi pada penggunaan level susu skim 6%. Kesukaan terhadap rasa tertinggi pada penggunaan susu skim 0% dan terendah pada level penggunaan 6%. Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa terdapat pengaruh yang sangat nyata ( $P < 0,01$ ) antara penggunaan level susu skim, masa inkubasi dan interaksi keduanya terhadap pH yogurt *stirred*. Terdapat pengaruh ( $P < 0,05$ ) penggunaan level susu skim dan masa inkubasi terhadap kesukaan mutu organoleptik yang didasarkan pada tekstur tetapi tidak terdapat pengaruh ( $P > 0,05$ ) terhadap warna, aroma dan rasa.

Kata kunci: susu skim, masa inkubasi, suhu ruang, yogurt *stirred*





SK Dekan No. : 82/UN7.3.5/SK/2011  
Tanggal : 20 September 2011



KEMENTERIAN PENDIDIKAN NASIONAL  
UNIVERSITAS DIPONEGORO  
FAKULTAS PETERNAKAN

# S E R T I F I K A T

Diberikan kepada :

**Ir. Aju Tjatur Nugroho Krisnaningsih, M.P.**

Atas partisipasinya sebagai :

**PEMAKALAH**

pada  
Seminar Nasional dan Kongres I Indonesian Society of Animal Agriculture (ISAA) 2011  
yang diselenggarakan pada tanggal 19-20 Oktober 2011 oleh Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro  
Bekerjasama dengan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Kementerian Pendidikan Nasional,  
Indonesian Society of Animal Agriculture (ISSA) dan Journal of the Indonesian Tropical Animal Agriculture (JITAA)

Semarang, 20 Oktober 2011

Dekan,

Prof. Dr. Ir. V. Priyo Bintoro, M.Agr.  
NIP. 19540213 198012 1 001

